Observations sur le muscadier et principalement sur la culture de cet arbre.

Un document des Archives Nationales. A.N. Col C/2/285, f°158

Description par Pierre Poivre du muscadier, culture et récolte, mais également choix d'un terrain et façon de le planter à l'Isle de France. Intérêt à multiplier ravendsara et bananiers. Ce mode d'emploi est avant tout destiné au gouverneur de l'Isle de France pour que tout soit fait pour accueillir les épices dans les meilleures conditions.

===

Le 12 février 1752, à Manille

Observations sur le muscadier et principalement sur la culture de cet arbre.

Description de l'arbre

Le véritable muscadier ressemble en quelque sorte à notre poirier tant par sa forme que par la hauteur à laquelle il élève sa tige et par la direction de ses branches. Le tronc de cet arbre est ordinairement droit et médiocrement gros. Sa tête est formée par trois ou quatre branches principales qui en portent une quantité d'autres petites lesquelles tous ensembles forment une tête ronde un peu pyramidale.

Écorce

Son écorce est unie, de couleur grise obscure mêlée de taches vertes, rougeâtre en dedans, et pleine de suc.

Feuilles

Ses feuilles ressemblent en quelque chose à celles du poirier mais elles sont communément plus larges, plus longues, mieux nourries, et terminées par une pointe plus aiguë, d'un beau vert foncé en dessus et d'une couleur presque grise et cendrée en dessous. Cette différence de couleur s'observe encore plus dans les feuilles naissantes dont la partie supérieure est d'un vert beaucoup plus brillant et comme velouté quoique elle ne soit en aucune manière velue comme la partie inférieure. Cette feuille est divisée dans sa longueur par une côte principale des cotés de la quelle sortent à droite et à gauche d'autres petites côtes dont le nombre n'est pas déterminé, qui ne sont point opposées les unes aux autres, et qui partageant la feuille en portions à peu près égales se réunissent à leur extrémité par d'autres petits nervures sans parvenir jusqu'au bord de la feuille qui est parfaitement unie et sans découpure. Ces feuilles sont rangées des deux cotés de la branche, sans être opposées les unes aux autres. Si on les mâche on leur trouve aussitôt un goût acre et un peu aromatique mais différent de celui qu'on trouve dans le fruit. Si l'on arrache une feuille de l'arbre il sort de l'endroit où le pédicule a été séparé, un suc visqueux qui paraît d'abord laiteux, mais qui rougit peu à peu, et en séchant forme une résine très dure ; ce suc est si acre qu'il laisse sur le linge des taches presque ineffaçables. La même observation se fait encore mieux si l'on coupe une branche ou si l'on donne un coup de hache dans le tronc de l'arbre.

Les fleurs

Ses fleurs croissent par petits bouquets de la forme d'un lis des champs. Elles sont très petites, d'une couleur blanchâtre tirant sur le gris, sans odeur, portées sur un pédicule courbe sortant de l'aisselle des feuilles des petites branches. Dans le fond du calice de la fleur paraît un globule oblong et rougeâtres [c'] est le fruit naissant. Ce globule commençant à prendre du corps, la fleur [fanée] prend une couleur brune, et tombe peu à peu. Chaque bouquet ne produit ordinairement qu'un seul fruit, rarement deux ou trois, sans cela l'arbre ne pourrait pas supporter tous ses fruits.

Le fruit

Le fruit est attaché à un long pédicule qu'il fait courber par son poids. Dès les commencements il a la forme d'une petite poire et à mesure qu'il [mûrit] prend celle d'une

pêche, un peu allongée du coté du pédicule et plus arrondie [à] l'autre extrémité. Ce fruit est sillonné des deux cotés à peu près comme la [p...]. La noix est renfermée sous trois enveloppes la première ou celle qui est externe, est à proprement parler le brou, d'une matière épaisse charnue, d'un goût un peu aromatique, en dehors d'un vert pâle en naissant, puis de couleur d'abricot, et intérieurement d'une belle couleur de chair lorsque le fruit est mûr : alors le petit sillon qui divise cette première écorce en deux parties s'ouvre et laisse paraître la seconde enveloppe qui est d'une belle couleur de carmin faite en forme de filet, d'une matière charnue et aromatique.

Le macis

C'est ce qu'on appelle le macis ou improprement fleur de muscade. Cette seconde enveloppe étant un tissu composé de plusieurs filaments séparés les uns des autres quelque fois l'espace de plusieurs lignes, laisse paraître la troisième enveloppe qui est d'une matière dure, ligneuse, et d'une couleur brune : la coque de la noix. Deux ou trois jours après l'ouverture du brou, le fruit parvenu à pleine maturité tombe de lui-même, avec ses deux enveloppes intérieures, à peu près comme la châtaigne se sépare de son hérisson.

La noix

En cassant la coque qui est de l'épaisseur de celle d'une noisette, on trouve enfin le fruit précieux dont la nature semble avoir pris un soin particulier en le défendant contre toute sorte d'injures par la précaution des écorces multipliées.

Différentes espèces de muscades

La noix muscade véritable est ou longue ou ronde. Cette différence de forme a fait appeler les unes mâles et les autres femelles ; mais les naturalistes qui en ont parlé ne s'accordent pas entre eux à ce sujet. Les uns veulent que les longues soient les femelles et les meilleures ; d'autres tout au contraire. Je crois que l'on peut s'en rapporter au sentiment de Rumphius parce que cet habile naturaliste ayant demeuré longtemps dans les Moluques, a traité cette matière avec plus de connaissance et d’étendue qu'aucun autre. Il décide que les rondes et les longues sont également bonnes et véritables aromates : mais que s'il avait à choisir il donnerait la préférence aux longues. Il est vrai que les longues sont plus rares et que les îles du Gouvernement de Banda en fournissent beaucoup moins que de rondes. J'ai ici, des unes et des autres, mais une bien plus grande quantité de longues. Les expériences que j'ai faites sur les deux espèces m'ont convaincu que les longues étaient plus huileuses et aromatiques.

Je n'insisterai pas d'avantage ici sur la description du muscadier et de son fruit parce que l'objet essentiel de ce mémoire est la manière de le multiplier, de le cultiver, et d'en tirer le meilleur parti.

Manière de multiplier le muscadier

On a cru longtemps dans les Moluques que le muscadier ne pouvait se multiplier que par le moyen de certains oiseaux qui avalant le fruit entier avec son macis le rendait ensuite avec leur excrément, et qu'alors la noix devenue féconde par la fermentation qu'elle avait éprouvée dans l'estomac de l'oiseau germait sans difficulté. L'expérience a détruit cette opinion et depuis longtemps on a reconnu qu'avec certaines précautions il était facile de multiplier le muscadier en le plantant de graine.

Le terrain où l'on veut planter les noix doit être une terre grasse médiocrement humide, garantie des vents et de l'ardeur du soleil par l'ombre de certains arbres tel que le bananier, de sorte que dans une terre maigre, trop humide ou trop brûlée du soleil, il est inutile de vouloir planter les noix en question ; il n'en réussirait pas une sur mille.

Temps de planter

La plantation des noix se fait dans les Moluques depuis décembre jusqu'en mars qu'est la saison pluvieuse. Cependant les habiles jardiniers de Banda prétendent qu'il vaut mieux planter les noix deux mois avant le commencement des pluies, parce que ils ont remarqué que la noix mise en terre lorsque les pluies sont abondantes est sujette à pourrir au lieu que dans la belle saison, la terre étant moins humide et point échauffée, la noix germe plus sûrement et a le temps de pousser sa principale racine avant les pluies qui venant alors, ne sauraient lui nuire,

et facilitent au contraire la croissance de la tige. La petite expérience que j'ai déjà à ce sujet m'a appris que la trop grande abondance d'eau fait pourrir la noix avant que son germe se développe et que le plus sûr est de planter la noix à temps pour qu'elle puisse germer [avant] la chute des pluies. Je crois qu'à notre Isle de France, le mois d'octobre est le temps propre pour cette plantation, sauf le meilleur avis de ceux qui ont plus d'expérience que moi de la différence des saisons de cette île.

Méthode pour former un verger

La meilleure méthode pour former un verger propre à la plantation de la noix et à la culture du muscadier consiste à choisir une bonne terre par exemple de quarante toises carrées, plus ou moins, suivant la situation des lieux, d'environner cet espace d'une bonne haie de bambou, en dedans de laquelle on creuse, à deux pieds de distance, un petit fossé de deux autres pieds de largeur sur trois de profondeur. Après cette première clôture on plante trois rangs d'arbres touffus tel que le manguier, le jaca, ou à leur défaut le [cocotier], l'aréquier ou autres, tous à la distance d'environ quarante pieds les [uns] des autres, entre chacun de ces grands arbres, et sur la même ligne, on plante encore à la distance de vingt pieds d'autres arbres dont les tiges s'élèvent moins, tels que l'oranger, le citronnier, le caféier, le cannellier etc. Toutes ces précautions servent à assurer au Jardin la fraîcheur, et surtout à le garantir du souffle mortel des vents brûlants, ou à ralentir au moins, la force des ouragans. Le bambou, en fournissant la meilleure haie que l'on puisse planter, est très propre à produire l'effet désiré. Il n'en manque point à l'Isle de France, et j'ai donné ci devant la méthode la plus sûre pour le planter avec succès. Le petit fossé que je demande qui soit creusé en dedans de la haie, est absolument nécessaire pour empêcher le bambou de pousser ses rejetons du coté du verger. Sans cette précaution, il aurait bientôt mangé tout le terrain, parce que ce roseau jette ses racines et par conséquent ses rejetons à une grande distance. Le fossé sert encore à conserver la fraîcheur et l'humidité aux racines du bambou qui aime le voisinage de l'eau. Cette méthode de former ainsi des vergers propres à la culture du muscadier est le fruit de l'expérience des habitants de Banda, où elle s'observe inviolablement tant par intérêt que par ordre de la Compagnie d'Hollande.

Formation de la terre

Après avoir donné au verger son enceinte et sa première forme, il faut en préparer la terre, la remuer, la mêler avec quelques matières étrangères propres à l'amendement, tels que sont les feuilles qui tombent des arbres, ou le fumier ordinaire. Quelque bonne et fertile que paraisse la terre de notre Isle de France, elle a besoin de préparation et de la mixtion des amendements susdits, soit pour réparer les pertes causées par l'évaporation, soit pour désunir ses parties trop agglutinées, par le mélange des menus brins que fournit le fumier sec, et faciliter ainsi le passage au fluide qui donne et conserve la vie des végétaux. Les expériences que l'on a fait jusqu'ici à l'Isle de France, de divers plants étrangers qu'on y a porté, ont dû apprendre que la terre de ladite île, quoique forte et bonne en apparence, manque de la préparation dont je viens de parler : les chênes par exemple que j'y ai transporté du Cap, on réussi et donné de bonnes espérances, étant laissés et conservés dans la même terre avec laquelle je les avais apportés, tandis que les autres, transplantés dans la terre naturelle de l'île n'ont donné aucun signe de croissance et de vigueur ; la seule raison de cette différence est que la terre apportée du Cap, est travaillée, divisée, et mêlée de matières étrangères, qui empêchent l'évaporation totale des sucs nourriciers, et y maintiennent toujours une fraîcheur bienfaisante, au lieu que la terre naturelle de l'Isle de France est brûlée et sujette à être desséchée par les premiers rayons du soleil.

Manière de planter la noix

La terre de notre verger étant donc remuée et amandée, on le plante entièrement de bananiers, disposés en ordre et à la distance de huit pieds environ les uns des autres. Puis, entre chaque bananier auxquels on a donné le temps de prendre racine, on plante une noix avec sa coque, à la distance également de huit pieds l'un de l'autre. La noix se plante, la pointe la plus aiguë en bas, ou bien on la couche sur le coté si l'on veut. Elle ne doit être enterrée qu'à un demi pouce de profondeur, sans quoi elle pourrira. A chaque noix que l'on plante ainsi, on

enfonce dans la terre à son coté un petit piquet qui en assurera le souvenir et avertira le jardinier qui voudra sarcler les mauvaises herbes de prendre garde à ne pas confondre avec elles la tige naissante du muscadier. Le bananier, par la longueur de ses feuilles, servira à garantir la jeune plante des rayons du soleil et conservera dans tout le verger la fraîcheur nécessaire.

Les noix qui ont été plantées fraîches sont un mois pour le moins et communément deux mois avant de germer. Celles qui sont vieilles demandent trois et quatre mois de fermentation dans la terre, pour le développement de leur germe, et pendant un si long espace de temps, il en pourri une grande quantité.

Culture de la jeune plante

Le germe en sortant de la noix se courbe du coté de la terre, s'y enfonce et forme la racine. Environ quinze jours après, il se forme une petite crevasse à ce premier germe dans l'endroit de sa courbure, et contre la noix ; de cette crevasse sort avec lenteur une tige d'un vert roussâtre qui au bout de quelques jours pousse enfin à la hauteur de cinq à six pouces portant trois petites feuilles qui sont comme des filets ou des brins de feuilles, après quoi les grandes feuilles commencent à se développer, et la tige prend une belle couleur verte. Lorsque la jeune plante est parvenue à la hauteur d'environ un pied et demi ou deux pieds, il sort de l'aisselle des feuilles supérieures, deux ou trois branches qui, avec la tige principale, forment une espèce de couronne pyramidale. Il faut bien se garder de couper aucune de ces branches ni d'arracher les feuilles ; ces retranchements seraient capables de faire périr l'arbre, et ne peuvent avoir lieu que lorsque les arbres sont grands et touffus ou trop près les uns des autres. Alors on coupe les branches inférieures qui quelque fois tombent jusques à terre, et l'on facilite par cette opération le passage de l'air et l'influence des rayons du soleil dont le muscadier a besoin lorsqu'il est déjà grand.

Lumière.

Outre la plantation du verger dont j'ai parlé ci-devant, il convient de former à part une pépinière qui fournira les plants nécessaires pour remplacer les noix qui ne germeront pas ou les arbres qui viendront à mourir. Les plants de la pépinière peuvent se transplanter facilement dans la saison des pluies, quand même ils auraient déjà cinq ou six pieds de hauteur, en prenant la précaution de les enlever avec la motte de terre qui les environne et de ne pas endommager la racine.

Transplantation.

Pour faire cette opération délicate avec succès, il faut savoir que le muscadier a une racine principale qui s'enfonce profondément en terre, de sorte que si l'arbre a trois pieds de tige, la racine est profonde de deux. Les racines collatérales ne sont d'aucune conséquence, elles ne s'éloignent pas du tronc, elles ne s'enfoncent dans la terre qu'a un pied ou deux tout au plus, et les accidents qui peuvent leur arriver, n'ont rien de dangereux pour l'arbre. Il n'en est pas de même de la racine principale, dont la moindre meurtrissure est mortelle.

Cela supposé, lorsque l'on veut transplanter un plant qui a par exemple quatre pieds de tige, on creuse à la profondeur de trois pieds en dépouillant les racines collatérales de la terre qui les couvre, on en laisse autant que l'on peut autour de la racine principale, qu'on lie et qu'on assure avec quelques filasses tels que l'écorce du bananier, puis on lève peu à peu et avec adresse toute la motte que l'on transplante avec soin dans l'endroit préparé pour recevoir le nouveau plant, on couvre sa racine de la même terre qu'on a tiré de l'endroit où il était auparavant sans remplir entièrement le creux où on le plante. On laisse au moins deux ou trois pouces de cavité que l'on garnit de feuilles ou de fumier sec pour y conserver l'humidité, après quoi on assure le plant par le moyen d'un pieu ou d'un échalas. On abandonne le reste au soin de la nature.

Le muscadier commence à fleurir et à porter fruit après cinq ans et les plus tardifs après dix ou douze ans. Je n'entrerai plus ici dans la description de cette fleur, et du fruit dont j'ai donné ci-devant une légère idée mais suffisante pour le présent.

Récolte.

Après la chute des fleurs, le fruit demande l'espace de neuf mois pour parvenir à sa maturité. Cela n'empêche pas qu'il n'y ait trois récoltes par an lesquelles se font à Banda, en avril, août, et décembre. Ainsi le muscadier est toute l'année avec des fleurs, des fruits naissants et d'autres en divers degrés de maturité.

Le tems de la récolte s'annonce par l'ouverture du brou, et la chute des noix précoces : alors on les abat avec un roseau ou une perche comme l'on fait pour la récolte des noix communes en France. La noix en tombant se sépare quelquefois de son macis s'il est bien mûr et de la meilleure qualité, (le macis des cinq noix que j'envoi à M. David et de celle que j'adresse à M. de Montaran est maigre et manqué, c'est pourquoi il est encore adhérent à la noix), on ramasse les noix avec un râteau, et le macis à la main, on transporte l'un et l'autre en des lieux secs, où l'on sépare des noix le macis qui ne s'en est pas séparé de lui-même ; on porte ensuite les noix au fumigatoire où on les laisse sécher et suer pendant trois mois, enfin on casse les coques, on remet la noix dépouillée à un nouveau fumigatoire mitigé pendant quelques jours, et en dernière opération on les passe par l'eau de chaux vive pour en tirer jusqu'à la dernière humidité et les garantir de celle qui pourrait survenir. Toutes ces opérations et celles qui sont nécessaires pour la conservation du macis demandent un grand détail qui n'est rien lorsque on le sait. Comme nous n'en sommes pas encore là, je diffère à un autre temps pour mettre en ordre les connaissances que j'ai ramassé à ce sujet.

Je crois que ce qu'il y a de plus essentiel à savoir pour le présent est la manière de faire réussir les graines que j'envoie et de nous assurer la possession des plants. C'est ce que je viens d'expliquer ; et pour ne rien oublier sur cet article, j'ajoute que ce serait une sage précaution de former à l'Isle de France quelques pépinières de revendsara [ravendsara] qu'il est aisé d'avoir de Madagascar tant en graines qu'en plants. Au cas que les muscadiers ou les gérofliers transplantés dans notre île souffrissent du changement de sol et de climat, que leur qualité aromatique vint à s'altérer, ou enfin que ces plants nous menaçassent de stérilité, nous pourrions les enter et greffer sur des plants de revendsara qui me paraissent les plus propres à cette opération. Il y a toute apparence que ces greffes réussiraient. Le revendsara est une espèce de géroflier, son fruit ressemble à la mère de gérofle[1], son bois et ses feuilles sont presque les mêmes. Je ne sais s'il n'est pas plus aromatique que le géroflier même. L'Isle de France est située dans le climat où on trouve cet arbre. Il y en a même dans l'île qui réussissent bien, en un mot il me semble que la multiplication de ces arbres ne peu que être utile et affermir nos espérances pour le succès des épiceries dans nos îles.

Il ne sera pas inutile d'ajouter ici que pour faire réussir la plupart des plants étrangers qu'on porte dans nos îles, et surtout les cacaoyers que j'envoie cette année, il faut les planter dans des vergers formés de la manière expliquée ci-devant.

J'ai oublié à l'article où j'ai parlé de la plantation du bananier d'ajouter que cette plante ne saurait être trop multipliée dans nos îles, parce que outre les services déjà expliqués et connus du bananier, il a encore une qualité qu'on ne lui connaît pas parmi nous qui est de suppléer par une filasse forte et abondante aux services infinis de notre chanvre. Les Chinois et les Indiens des Philippines en fabriquent des toiles de toutes sortes de qualité et en tirent tous les gros et menus cordages dont ils ont besoin. Tous les câbles et cordages des galions de ce pays-ci sont de filasse de bananier et ils sont très [solides.]

Je donnerai dans une autre occasion la recette ou la [manière] de tirer ce nouveau service du bananier qui jusqu'à présent n'a été estimé parmi nous que par son fruit.

A Manille ce 12 février 1752.

Le Poivre

---

[1] Deux significations non concordantes à ***mère de gérofle*** :

- « le girofle ordinaire, que tout le monde connaît, et la mère de girofle, qui n'est autre que la fleur du même arbre, un peu plus développée et parvenue à la taille d'une aveline. »
- « le girofle plus grand, major ou maire, le maire girofle. Par la suite des temps, ce maire girofle, dont le sens échappait aux épiciers et aux apothicaires qui le détenaient, est devenu la mère de girofle**!** »

****